

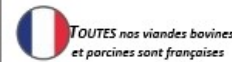


# MENUS DU 5 NOVEMBRE AU 21 DECEMBRE 2018

Scanner ce QR code  
Vous pouvez visualiser  
les menus de votre  
restaurant scolaire  
sur votre smartphone



## Legende :



Recette cuisinée



PRODUIT REGIONAL

Nouveau produit

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. **Entrée avec viande**

Recette signée  
David WESMAEL  
Meilleur Ouvrier de France

Lundi 5 Novembre	Mardi 6 Novembre	Mercredi 7 Novembre	Judi 8 Novembre	Vendredi 9 Novembre
Velouté de potiron	Taboulé	Chou blanc rémoulade	Laitue vinaigrette	Goyère au Comté
Fricassée de poulet aux champignons Coquillettes Emmental râpé	Chipolatas Lentilles cuisinées aux carottes Pommes de terre rissolées	Sauté de dinde à l'échalote Printanière de légumes	Dos de lieu grenobloise Purée au lait	Chili con carne Riz pilaf
Fruit de saison	Camembert	Flan nappé caramel	Crème dessert chocolat	Compote de poires
Lundi 12 Novembre	Mardi 13 Novembre	Mercredi 14 Novembre	Judi 15 Novembre	Vendredi 16 Novembre
Soupe de tomates	Salade pékinoise	Salade mimosa	Potage cultivateur	Céleri rémoulade
Longe de porc Bercy Petits pois Pommes de terre barbecue	Carbonara de volaille Torsades Emmental râpé	Paupiette de veau au curry Riz sauvage	Boeuf mode Pommes de terre persillées	Filet de poisson pané Piperade Semoule
Chantaillou	Fruit de saison	Ile flottante	Yaourt nature sucré	Brochette bicouïte, gourmandise framboise et son coulis de chocolat
Lundi 19 Novembre	Mardi 20 Novembre	Mercredi 21 Novembre	Judi 22 Novembre	Vendredi 23 Novembre
Betteraves vinaigrette	Macédoine de légumes	Céleri mayonnaise	Salade de chèvre	<b>REPAS de notre Jardin</b> Velouté de carottes de Willems
Sticks de de poulet Fondue de poireaux et pommes de terre à la vache qui rit	Marmite de poisson dieppoise Riz créole	Boulettes d'agneau forestière Bâtonnière de légumes Pommes de terre rissolées	Lasagnes de boeuf	Sauté de porc de Saint-Hilaire-Cottes Purée de potiron d'Armentières
Fruit de saison	Liégeois vanille	Yaourt	Fruit de saison	Tarte poire-spéculoos
Lundi 26 Novembre	Mardi 27 Novembre	Mercredi 28 Novembre	Judi 29 Novembre	Vendredi 30 Novembre
Salade coleslaw	Soupe à l'oignon	Salade composée	Velouté dubarry	Pizza napolitaine
Rôti de dinde à l'ancienne Haricots beurre Pommes de terre noisette	Fricadelle de boeuf à l'italienne Penne régata Emmental râpé	Sauté de boeuf aux épices Semoule et légumes couscous	Crêpinette de porc Gratin dauphinois	Waterzoi de colin et ses légumes Riz pilaf
Mimolette	Flan au chocolat	Salade de fruits au sirop	Fruit de saison	Yaourt aromatisé

Lundi 3 Décembre	Mardi 4 Décembre	Mercredi 5 Décembre	Judi 6 Décembre	Vendredi 7 Décembre
Céleri mayonnaise	Velouté de courgettes	Salade d'endives vinaigrette	<b>CASSOULET</b>	Carottes râpées à l'edam
Aiguillettes de poulet aux herbes Jardinière de légumes	Paupiette de veau charcutière Macaronis Emmental râpé	Gratin de volaille et pommes de terre à l'ancienne	Saucisses, saucissons Lingots à la tomate Pommes de terre vapeur	Pavé de hoki à la noix de Céréales gourmandes
Ile flottante	Fruit de saison	Liégeois chocolat	Petit moulé Clémentine et friandise de la Saint-Nicolas	Gâteau aux noisettes
Lundi 10 Décembre	Mardi 11 Décembre	Mercredi 12 Décembre	Judi 13 Décembre	Vendredi 14 Décembre
Soupe à l'indienne	Duo de crudités	Crêpe au fromage	Crème de champignons	Taboulé à la menthe
Bolognaise de boeuf Spaghettis Emmental râpé	Sauté de dinde chasseur Chou de Bruxelles Pommes de terre country	Rôti de porc aux légumes d'hiver Riz créole	Nugget's de poisson Epinards à la crème Pommes de terre vapeur	Croque monsieur Salade vinaigrette
Compote de pommes	Pointe de brie	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert vanille
Lundi 17 Décembre	Mardi 18 Décembre	Mercredi 19 Décembre	Judi 20 Décembre	Vendredi 21 Décembre
Betteraves lanières vinaigrette	Velouté d'endives	Salade verte	Salade vinaigrette	<b>REPAS DE NOEL</b> Médailon de canard et son toast
Sauté de porc barbecue Riz aux petits légumes	Boeuf à la napolitaine Coquillettes Emmental râpé	Filet de colin gratiné Purée au lait	Cordon bleu Haricots verts aux oignons Pommes de terre persillées	Rôti de veau champêtre Petits pois carottes Pommes de terre paillasson
Yaourt nature sucré	Fruit de saison	Yaourt	Carré fondu	Bûche de NOEL au chocolat

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements